

Id1251 web dish name 7682

## Tagliatelle mit Oliven

und Zucchini-Sticks



20-30min



4 Personen

Hast du schon mal Tomatensauce mit Datteln gegessen? Nein? Dann wird es höchste Zeit! Die kleinen Früchtchen verleihen dem italienischen Klassiker eine angenehme Süße und begeistern so auch die Kleinsten! Wer noch nicht überzeugt ist, streut sich noch eine Portion Knusper-Brösel drüber und kommt aus dem Staunen so schnell nicht mehr raus!

## Was du von uns bekommst

- Zucchini
- Tagliatelle 1
- Datteln
- Knoblauchzehe
- Semmelwürfel 1
- getrocknete Tomaten
- blanchierte Mandeln 15
- grüne Oliven ohne Kern
- unbehandelte Zitrone
- frische Petersilie
- frischer Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 915.0kcal, Fett 31.0g, Eiweiß 27.4g, Kohlenhydrate 124.2g



### 1. Pasta kochen

**Getrocknete Tomaten** in etwas heißem Wasser einweichen. In einem großen Topf ausreichend, gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** darin für ca. 8-10Min. bissfest garen. Schließlich die Pasta durch ein Sieb abgießen, dabei eine Tasse Nudelwasser auffangen und die Nudeln zurück in den Topf geben.



### 4. Tomaten hacken

Inzwischen die getrockneten **Tomaten** abgießen und grob hacken. Den **Basilikum** von den Stängeln zupfen. Die **Knoblauchzehe** schälen. **Datteln**, falls nötig, entsteinen.



### 2. Brösel zubereiten

Inzwischen die Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen. Blätter der **Petersilie** zupfen und grob hacken. Die Pfanne mittelhoch erhitzen und die **Semmelwürfel** ohne Öl darin goldbraun rösten. Nun 1EL Öl und die Hälfte der **Petersilie**, sowie 1TL **Zitronenschale** dazugeben, ca. 1Min. mitrösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Pfanne nehmen.



### 5. Pesto zubereiten

Alle Zutaten aus Schritt 4, außer dem Knoblauch, sowie 4EL Öl, 2EL **Zitronensaft**, **Mandeln**, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Nach Geschmack Knoblauch dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.



### 3. Zucchini garen

Die **Zucchini** der Länge nach vierteln und mit Salz würzen. Die Bröselpfanne auswischen und auf mittlere Stufe erhitzen. Nun die Zucchini viertel darin für ca. 10Min. goldbraun gar braten und mit Pfeffer würzen.



### 6. Pasta fertigstellen

Nun die Pesto mit den **Nudeln** im Topf, sowie 1 Tasse Nudelwasser vermischen und zusammen mit der **Zucchini**, den **Oliven** und den **Petersilienbröseln** servieren. Mit der restlichen Petersilie bestreuen.